

Ενδεικτική Απάντηση

2.1

α. Κίνδυνος θεωρείται κάθε πιθανή αιτία που μπορεί να κάνει το τρόφιμο επικίνδυνο για τον καταναλωτή.

β. Σε όλα τα στάδια της παρασκευής των τροφίμων παραδοκούν οι βιολογικοί, οι χημικοί και οι φυσικοί κίνδυνοι.

Παραδείγματα βιολογικών κινδύνων: μικρόβια, τοξίνες μικροβίων.

Παραδείγματα χημικών κινδύνων: τοξίνες μανιταριών, ιχθυοτοξίνες, φυτικές τοξίνες, γεωργικά φάρμακα, καθαριστικά-απολυμαντικά, αντιβιοτικά, χημικά πρόσθετα τροφίμων σε μη επιτρεπτές ποσότητες, τοξικά μέταλλα.

Παραδείγματα φυσικών κινδύνων: γυαλί, οδοντογλυφίδες, κομμάτια ξύλου, μεταλλικά αντικείμενα, συνδετήρες, βίδες, κουμπιά, νύχια, τρίχες, αποτσίγαρα.

Αρκεί να αναφερθεί ένα παράδειγμα για κάθε κατηγορία.

2.2

α. 1. Λάθος, 2. Σωστό, 3. Σωστό

β. Δύο είναι οι κίνδυνοι που προέρχονται από τη συνεχή έκθεση του καταναλωτή στα αντιβιοτικά, έστω και σε πολύ μικρές συγκεντρώσεις: η ανθεκτικότητα των μικροβίων και η αλλεργική αντίδραση του καταναλωτή.